

MAGAZÍN PROFESIONÁLNÍ GASTRONOMIE

GASTRO REPORT

MINUTKA

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY



číslo 1/2012, ročník I

ROMAN PAULUS
**KULINÁŘSKÁ AKADEMIE
VE SVITU MICHELINSKÉ
HVĚZDY**



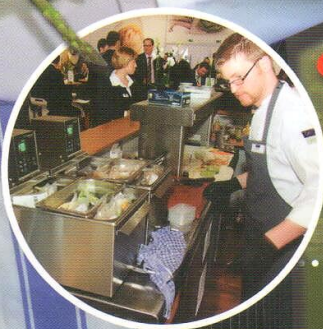
**JUNIORI ZNAJÍ
SVÉ MISTRY**



**PROJEKT
HOTEL ARTABAN**



**GASTRO TOUR
V OBRAZECH A ČÍSLECH**



**GASTRO OKO
TOTÁLNÍ SOUS-VIDE
KONCEPT**

**SUROVINY
NA TALÍŘI ARTYČOK**



ARTABAN V RÁJI BĚŽKAŘŮ A CYKLISTŮ



text & foto: Ivan Foral

Vysočina je pro milovníky turistiky srdeční záležitost. Kopce tak akorát pro jízdu na kole, lesy plné hub, rybníček k osvěžení za každým stromem, v zimě láká bílá stopa.

Městečko Žirovnice je známo především díky historii výroby knoflíků. Do letošní turistické sezony vstoupila Žirovnice velkým krokem a získala tak novou dominantu náměstí – hotel Artaban.

Kdo si láme hlavu nad jeho názvem tak jako já, budiž poučen, že Artaban je buď čtvrtý ze tří králů který „prošvihl“ začátek biblického putování, nebo legendární pes z filmu *Fantomas kontra Scotland Yard* – vyberte si. Mně se líbí varianta číslo dvě, ale to není podstatné. Díky přítomnosti ředitelky hotelu paní Věry Žižkové jsem měl šanci prozkoumat všechna zákoutí hotelu, a přestože jsme začali u jídla, do zbrusu nové kuchyně jsem se dostal až na závěr.

Postavit v menším městě nový hotel je z pohledu starousedlíka jistě předmět k hospodským diskusím. Z pohledu

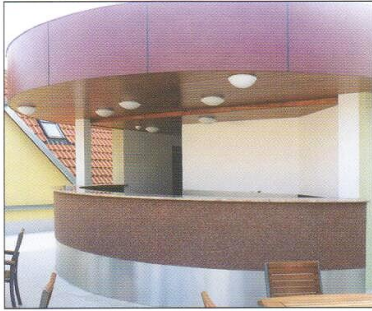
návštěvníka však Žirovnice dostává do vínku zcela nový pohled na kulturu v gastronomii – krásnou restauraci a kavárnu, vyhlídkovou terasu, wellness, masáže, tělocvičnu, bowling a další. Oč více září na rohu náměstí nová stavba, o to náročnější a především zodpovědnější je práce mladého provozního týmu, od kuchaře až po posledního člena personálu.

Vyhnu-li se jako obvykle hodnocení samotného jídla (můj kapr byl připraven na grilovací desce a skvěle), usměvavá obsluha obstála na jedničku. Potěšila mě rovněž nabídka místního pivního speciálu Artaban, z pivovaru v nedalekých Horních Dubenkách (námět na další výlet).

Při prohlídce zdánlivě malého hotelu, kde svůj otisk zanechala i řada místních řemeslníků, získáte hřejivý pocit z poctivě vykonané práce. Stavitelé dobře přizpůsobili výhledy z oken, prostory a jejich funkci v domě navrhli tak, že se v patře cítíte jako doma, přestože se v přízemí hotelu můžete setkat s dělitelným konferenčním a školicím sálem až pro 120 lidí a samostatným salonkem. Provozovatelé také mysleli na půjčovnu kol i běžeckých lyží.

Konečně se dostáváme do kuchyně. Opět jedna z těch krásných, účelně navržených kuchyní pro daný prostor – světlá,





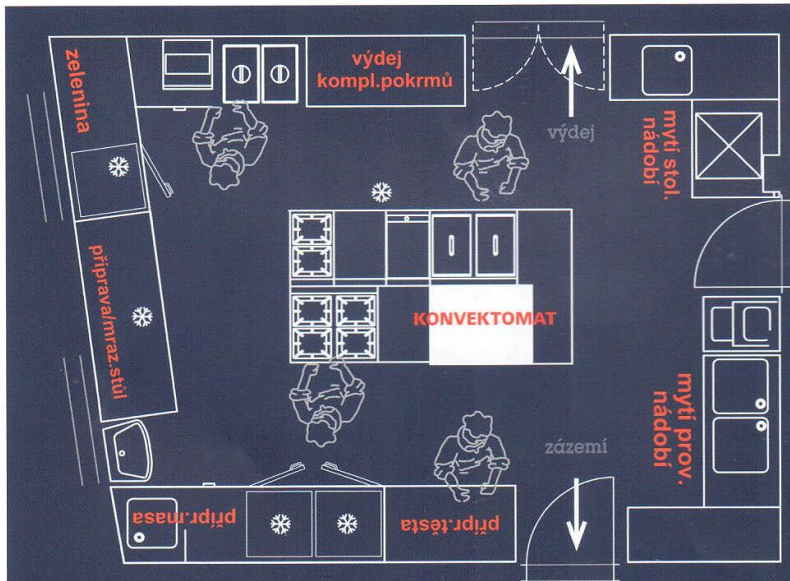
Pro letní terasu bylo navrženo a realizováno atypické samostatné gastronomické zázemí s chladicími pulty

s okny, obchozí varný blok. Čerstvé bylinky za oknem svědčí o poctivém přístupu ke gastronomii. Při naplněné kapacitě pokojů i konferenčního sálu se tu sice budou mít co ohánět – varianta stolového uspořádání počítá i s banketem – v záloze je však pelhřimovská hotelová škola a dostatečná technologická vybavenost včetně konvektomatu Retigo začleněného do varného bloku, vakuovačkou a šokerem. Při dobré organizaci kuchyně a servisu by se měla vykrýt i stará bolest při projektování a hrubé stavbě kuchyní – nedostatek

manipulačních a odkládacích ploch. To však je vyřešeno mobilními systémy – pojízdnými servírovacími vozíky a banketovým stojanem.

Nezbývá tedy než popřát mladému týmu hotelu Artaban hodně úspěchů, vytrvalost a chuť obstát. Nejen před nároky čtyřhvězdičkových hostů, ale i před zkoumavým domácím publikem.

www.hotelartaban.cz



Pavel Doležal,
GOZ GASTRO, s.r.o.

O začlenění konvektomatu do obchozího varného bloku rozhodly prostorové dispozice kuchyně a možnost navýšení kapacity přidáním dalšího konvektomatu v uspořádání nad sebou

Více než standardní je v našich končinách bohužel setrvalá praxe, že pro kuchyně v projektu gastronomických zařízení zbývá nejméně místa!

Provozovatelům leží na srdci především kapacita restaurací (počet židlí) bez ohledu na fakt, že v případě plné obsazenosti host musí čekat na své jídlo neúměrně dlouhou dobu a často jej nedostává v požadované teplotě a dokonalé úpravě. Pro tyto podniky by mělo být vytoužené „narváno“ spíše noční mrou. Nepočítaje stres při hromadných výdejích.

Jedinou obranou proti tomuto jevu je vhodná kombinace technologií, mobilní prvky a především dobře vytrénovaný tým.

PROJEKT ARTABAN

Díky zvyšujícím se komerčním nárokům na počet a sortiment připravovaných jídel vzhledem k zaměření jednotlivých středisek (restaurace, terasa, bowling, konferenční sál, saloněk) bylo nezbytné zařadit do technologického procesu vakuování a šokové schlazování (rozvržení výroby), dostatečné chladicí a mrazicí zázemí, mobilní prvky výdeje a servírování, kvalitní výkonná technologie. K ne příliš obvyklému zařazení konvektomatu do obchozího varného bloku vedlo prostorové uspořádání. Výhodou je snadná dostupnost při vaření v méně lidech a sjednocení prvků pod jednu klimatizační jednotku. Zvýšené nároky to ovšem klade na kvalitu a provedení zařízení, které je vystaveno přímému působení varných prvků bloku.



Zvolený konvektomat Retigo Blue Vision B 611b:

Model	B 611 b
Energie	elektrina
Vyvíjení páry	bojler
Kapacita	7 zásuvů GN1/1
Kapacita (volitelné)	7 zásuvů 400/600
Kapacita jídel na výdej	50–150
Rozteč zásuvů [mm]	65
Rozměry (Š x V x H) [mm]	933 x 786 x 863
Hmotnost	116 kg
Celkový příkon	10,2 kW
Příkon vyvíječe páry	9 kW
Jištění	16 A
Napájení	3N~/400V/50Hz
Přípojka vody/odpad [mm]	G 3/4"/50
Teplota	30–300°C